



**RISTORANTE
AI GIARDINI DI SASSA**

**OPEN
19:00 – 22:30**



Per i nostri ospiti abbiamo sviluppato la filosofia DOT LICIOUS, un concetto creato per la nostra sezione gastronomica, che abbraccia pienamente questi principi: ogni piatto creato in questo spazio è senza glutine, lattosio, zucchero, soia e conservanti, offrendo un'esperienza culinaria consapevole che onora sia il gusto che il benessere.

.....

Für unsere Gäste haben wir die Philosophie DOT LICIOUS entwickelt: Jedes Gericht, das in diesem Raum kreiert wird, ist glutenfrei, laktosefrei, zuckerfrei, sojafrei und frei von Konservierungsstoffen und bietet ein bewusstes kulinarisches Erlebnis, das sowohl Geschmack als auch Wohlbefinden ehrt.

.....

For our guests, we have developed the DOT LICIOUS philosophy: every dish created in this space is gluten-free, lactose-free, sugar-free, soy-free, and preservative-free, offering a conscious culinary experience that honors both taste and well-being.

.....

Pour nos invités, nous avons développé la philosophie DOT LICIOUS : chaque plat créé dans cet espace est sans gluten, sans lactose, sans sucre, sans soja et sans conservateurs, offrant une expérience culinaire consciente qui honore à la fois le goût et le bien-être.

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il nostro menù degustazione offre un'avventura culinaria unica che unisce le tradizioni del Ticino a quelle del Mediterraneo, intrecciando storie di autentica passione gastronomica.

.....

Unser Degustationsmenü bietet ein einzigartiges kulinarisches Abenteuer, das die Traditionen des Tessins mit denen des Mittelmeers verbindet und Geschichten authentischer gastronomischer Leidenschaft miteinander verwebt.

.....

Notre menu dégustation propose une aventure culinaire unique, alliant les traditions du Tessin à celles de la Méditerranée, tissant ensemble des histoires de passion gastronomique authentique.

.....

Our tasting menu offers a unique culinary adventure, blending the traditions of Ticino with those of the Mediterranean, weaving together stories of authentic gastronomic passion.

.....

③

Portate
Gänge Menü
Plats
Course Menu

80 CHF p.p

④

Portate
Gänge Menü
Plats
Course Menu

90 CHF p.p

⑤

Portate
Gänge Menü
Plats
Course Menu

105 CHF p.p

⑥

Portate
Gänge Menü
Plats
Course Menu

120 CHF p.p.

.....

Servizio disponibile dalle 19h00 alle 21h00 / Service verfügbar von 19:00 bis 21:00 Uhr
Service disponible de 19h00 à 21h00 / Service available from 7:00 PM to 9:00 PM

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il nostro menù degustazione “Testa coda” offre un'avventura culinaria unica che vuole dare al cliente la possibilità di cominciare dalla pietanza dolce per poi terminare il percorso con l'antipasto.

.....

Unser Degustationsmenü „Testa coda” bietet ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, bei dem der Gast die Möglichkeit hat, mit dem Dessert zu beginnen und die Mahlzeit mit der Vorspeise zu beenden.

.....

Notre menu dégustation « Testa coda » propose une aventure culinaire unique qui offre au client la possibilité de commencer par le dessert pour terminer ensuite par l'entrée.

.....

Our ‘Testa coda’ tasting menu offers a unique culinary adventure that gives customers the opportunity to start with dessert and finish with the starter.

.....

5

Portate
Gänge Menü
Plats
Course Menu

105 CHF p.p

6

Portate
Gänge Menü
Plats
Course Menu

120 CHF p.p.

.....

Servizio disponibile dalle 19h00 alle 21h00 / Service verfügbar von 19:00 bis 21:00 Uhr
Service disponible de 19h00 à 21h00 / Service available from 7:00 PM to 9

SERVIZIO AL TAVOLO

Tartare di filetto di manzo 150 g preparata dal nostro maître
Rinderfilet-Tatar, von unserem Maître zubereitet 150 g
Tartare de filet de bœuf préparé par notre Maître, 150 g
Beef fillet tartare prepared by our Maître 150 g

CHF 48.—

Pescato del giorno secondo disponibilità (P.P. in base al presso del giorno)
Tagesfisch je nach Verfügbarkeit; Preis pro Person je nach Tagespreis
Poisson du jour selon disponibilité. Prix par personne selon le prix du jour
Catch of the day according to availability per person based on the price of the day

CHF 58.— p.p.

Raks d'agnello arrosto alla senape servito con carciofi,
cipolline, olive e patate saltate
Gebratenes Lammfleisch mit Senf, serviert mit Artischocken,
Zwiebeln, Oliven und Bratkartoffeln
Raks d'agneau rôti à la moutarde servi avec des artichauts, des oignons, des olives et des
pommes de terre sautées
Roast lamb racks with mustard served with artichokes, spring onions,
olives and sautéed potatoes

CHF 72.— p.p.

ANTIPASTI

Crudo di ricciola, pompelmo rosa e schiuma di finocchio
Roher Gelbschwanzmakrele, rosa Grapefruit und Fenchelschaum
Cru de sériole, pamplemousse rose et mousse au fenouil
Raw yellowtail, pink grapefruit and fennel foam



CHF 32.—

Scampo crudo e cotto, clementine di Calabria, buscion
ticinese e maionese alla nduja
Rohe und gekochte Scampi, Clementinen aus Kalabrien,
Tessiner Buscion und Nduja-Mayonnaise
Langoustines crues et cuites, clémentines de Calabre,
buscion tessinois et mayonnaise à la nduja
Raw and cooked scampi, Calabrian clementines, Ticino
buscion and nduja mayonnaise

CHF 36.—

Confitte di fegato d'oca, marinato al passito di Saracena,
composta di pere Martin Sec e pan brioches al pepe della
Tasmania
Gänseleberkonfitüre, mariniert in Saracena-Passito, Martin
Sec-Birnenkompott und Brioche mit tasmanischem Pfeffer
Confit de foie gras d'oie, mariné au passito de Saracena, compote de
poires Martin Sec et brioches au poivre de Tasmanie
Goose liver confit marinated in Saracena passito wine, Martin Sec pear
compote and Tasmanian pepper brioche bread



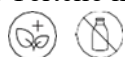
CHF 36.—

Mosaico di manzo, porro e cremoso al formaggio fresco di capra
Mosaik aus Rindfleisch, Lauch und cremigem Ziegenfrischkäse
Mosaïque de bœuf, poireau et crème de fromage frais de chèvre
Mosaic of beef, leek and creamy fresh goat's cheese



CHF 32.—

Tortello di rapa Chioggia con cremoso di anacardi, frutti di bosco e salsa ai lamponi
Chioggia-Rüben-Tortello mit Cashewcreme, Beeren und Himbeersauce
Tortello de navets Chioggia avec crème de noix de cajou, baies et sauce aux framboises
Chioggia-Rüben-Tortello mit Cashewcreme, Beeren und Himbeersauce



CHF 32.—

PRIMI PIATTI

Ravioli del plin alla milanese, ossobuco di vitello ed il suo ristretto

Ravioli del Plin nach Mailänder Art, Kalbshaxe mit ihrer Sauce

Ravioli del plin à la milanaise, ossobuco de veau et son jus réduit

Milanese-style ravioli del plin, veal ossobuco and its reduction

CHF 32.—

Risotto carnaroli riserva Gallo mantecato al cedro e castelmagno

Risotto Carnaroli Riserva Gallo mit Zitronatzitronencreme und Castelmagno-Käse

Risotto Carnaroli Riserva Gallo crèmeux au cédrat et au Castelmagno

Carnaroli risotto with Gallo mantecato cheese, citron and Castelmagno cheese



CHF 28.—

Gnocchetti di polenta rossa ticinese Mulino Bruzzella, dadolata di coniglio, nduja e
porcini trifolati

Gnocchetti aus roter Tessiner Polenta Mulino Bruzzella, Kaninchenwürfel, Nduja und sautierte
Steinpilze

Gnocchetti de polenta rouge tessinoise Mulino Bruzzella, dés de lapin, nduja et cèpes sautés

Mulino Bruzzella red polenta gnocchetti from Ticino, diced rabbit, nduja and sautéed porcini
mushrooms

CHF 28.—

Vesuvio del pastificio Gentile, cime di rapa, calamaretti e peperone crusco

Vesuvio der Nudelfabrik Gentile, Rübenkraut, Tintenfisch und Paprika Crusco

Vesuvio de la fabrique de pâtes Gentile, cime di rapa, calamars et poivrons crusco

Vesuvio pasta from Gentile pasta factory, turnip greens, baby squid and crusco peppers



CHF 29.—

Crema di zucca, olio al rosmarino e riso selvaggio soffiato

Kürbiscreme, Rosmarinöl und gepuffter Wildreis

Crème de potiron, huile au romarin et riz sauvage soufflé

Pumpkin cream, rosemary oil and puffed wild rice



CHF 26.—

SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo arrosto e le diverse sfaccettature della
zucca

Gebratenes Rinderfilet und die verschiedenen Facetten des Kürbisses

Filet de bœuf rôti et les différentes facettes de la courge

Roast beef fillet and the different facets of pumpkin



CHF 56.—

Filetto di vitello, topinambur, millefoglie di coste e tartufo nero

Kalbsfilet, Topinambur, Mangold-Millefeuille und schwarzer Trüffel

Filet de veau, topinambours, millefeuille de côtes et truffe noire

Veal fillet, Jerusalem artichoke, Swiss chard millefeuille and black truffle

CHF 56.—

Piccione della Borgogna arrosto, nocciole, melograno e castagne

Gebratene Burgundertaube, Haselnüsse, Granatapfel und Kastanien

Pigeon de Bourgogne rôti, noisettes, grenade et châtaignes

Roast Burgundy pigeon, hazelnuts, pomegranate and chestnuts

CHF 54.—

SECONDI DI PESCE

Dorso di spigola pescata all'amo, cavolfiore, mandorle e bergamotto
Mit der Angel gefangener Wolfsbarschrücken, Blumenkohl, Mandeln und Bergamotte
Dos de bar pêché à la ligne, chou-fleur, amandes et bergamote
Sea bass fillet caught with a hook, cauliflower, almonds and bergamot



CHF 52.—

Cilindro di lucioperca lardellato, crosta di pane Maggia, funghi porcini trifolati e
bagna cauda leggera
Gefüllter Zanderzylinder, Maggia-Brotkruste, sautierte Steinpilze und leichte Bagna Cauda
Cylindre de sandre lardé, croûte de pain Maggia, cèpes sautés et bagna cauda légère
Lard-stuffed pikeperch cylinder, Maggia bread crust, sautéed porcini mushrooms and light bagna
cauda

CHF 52.—

Il sedano rapa
Knollensellerie
Le céleri-rave
Celeriac



CHF 48.—

DOLCI

La banana...

Die banane...

La banane...

The banane ...



CHF 15.—

Pavlova ai frutti esotici e crema montata alla vaniglia
Pavlova mit exotischen Früchten und Vanille-Schlagsahne
Pavlova aux fruits exotiques et crème fouettée à la vanille
Pavlova with exotic fruits and vanilla whipped cream

CHF 16.—

Variazioni agli agrumi e pistacchio
Variationen mit Zitrusfrüchten und Pistazien
Variations aux agrumes et à la pistache
Variations on citrus fruits and pistachios



CHF 16.—

Bavarese al cioccolato fondente 72%, castagne in doppia
consistenza e rhum scuro
Bayerische Creme mit 72 %iger Zartbitterschokolade,
Kastanien in doppelter Konsistenz und dunklem Rum
Bavarois au chocolat noir 72 %, châtaignes à double texture et
rhum brun
72% dark chocolate Bavarian cream, chestnuts in two textures
and dark rum



CHF 18.—

FORMAGGI

Formaggi al carrello
Kase in den warenkorb
Fromage au caddie
Cheese in the cart

CHF 25.—



Proposte vegetariane
Vegetarische Gerichte
Propositions végétariennes
Vegetarian options



Proposte vegane
Vegane Gerichte
Propositions véganes
Vegan options



Proposte senza glutine
Glutenfreie Gerichte
Propositions sans gluten
Gluten-free options



Proposte senza lattosio
Laktosefreie Gerichte
Propositions sans lactose
Lactose-free options

INFORMATIVA SULLE SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Il nostro personale saprà indicare le pietanze e le bevande coniugabili alle sue esigenze. Ricordiamo inoltre che utilizziamo e serviamo molte tipologie di derrate alimentari che possono contenere uno o più sostanze allergeniche elencate nella tabella riportata in fondo al menù. Pertanto non è possibile escludere una forma di contaminazione crociata involontaria, anche se in tracce, in caso di servizio libero o di buffet a self-service.

ANGABEN ZU STOFFEN KANN ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN VERURSACHEN

Bitte melden Sie eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten. Unser Personal wird Ihnen die Speisen und Getränke empfehlen, die mit Ihren Bedürfnissen kompatibel sind. Wir erinnern auch daran, dass wir viele Arten von Lebensmitteln verwenden und servieren, die eine oder mehrere Allergene enthalten können, die in der Tabelle am Ende der Speisekarte aufgeführt sind. Daher ist es nicht möglich, eine unfreiwillige Kreuzkontamination, selbst wenn sie nur in Spuren vorhanden ist, im Falle eines freien Services oder eines Selbstbedienungsbuffets auszuschließen.

INFORMATIONS SUR LES SUBSTANCES PEUT CAUSER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

Veuillez signaler d'éventuelles allergies ou intolérances alimentaires. Notre personnel saura vous indiquer les plats et les boissons compatibles avec vos besoins. Nous rappelons également que nous utilisons et servons de nombreux types d'aliments qui peuvent contenir une ou plusieurs substances allergènes énumérées dans le tableau au bas du menu. Par conséquent, il n'est pas possible d'exclure une forme de contamination croisée involontaire, même si elle est présente en traces, en cas de service libre ou de buffet en libre-service.

INFORMATION ON SUBSTANCES MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

Please report any allergies or food intolerances. Our staff will be able to suggest dishes and beverages that are compatible with your needs. We would also like to remind you that we use and serve many types of food that may contain one or more allergenic substances listed in the table at the bottom of the menu. Therefore, it is not possible to exclude a form of involuntary cross-contamination, even if in traces, in the case of free service or a self-service buffet.

Per informazioni sugli allergeni presenti nei nostri piatti,
si prega di rivolgersi al nostro personale di sala

.....

For information on allergens present in our dishes,
please ask our service staff

.....

Für Informationen über Allergene in unseren Gerichten,
bitten wir Sie, unser Servicepersonal anzusprechen

.....

Pour des informations sur les allergènes présents dans nos plats,
veuillez vous adresser à notre personnel de salle

Prodotti di panificazione: tutti i prodotti sono di provenienza svizzera ed italiana
Bäckereiprodukte: alle Produkte sind schweizerischen und italienischen Ursprungs
Produits de boulangerie : tous les produits sont d'origine suisse et italienne
Bakery products: all products are of Swiss and Italian origin

Provenienza alimenti/ Lebensmittelherkunft/ provenance des aliments/ food provenance

Pesci/Fischt/Poissons/Fish
ricciola atlantico centro orientale/ernsteinmakrele im östlichen Mittelatlantik/ porc agneau bœuf suisse/ eastern centrali Atlantic
amberjack
scampo Italia/Rote Garnele, Languste Italien/ scampi de crevettes rouges italie/ red prawn, scampo italy
lucio perca Italia/ Zander-Italien/ sandre – Italie/ pikeperch - Italy
spigola Italia/ Bass-Italien/ basse - Italie/ bass - Italy
baccalà norvegia / Gesalzener Kabeljau norwegen/ Morue salée norvège/ salted cod norway

Carni/ Fleisch/ Viandes/ Meats
cervo cinghiale, capriolo austria, est e nord europa/hirsch, wildschwein, reh – osterreich, ost un nordeuropa/cerf, sanglier, chevreuil
– autriche, europe del l'est e du nord /deer, wild boar roe deer – austria, eastern and northern europe
coniglio svizzera, italia/kaninchen – schweiz, italien/lapin – suisse, italy/ rabbit switzerland, italy
piccione francia/taube - frankreich/pigeon – france/ pigeon - france
oca Francia, Ungheria/gans – frankreich, ungarn/ oie france, hongrie/ goose france, hungary
vitello agnello svizzero/ schweinefleisch lamm rindfleisch schweiz/ porc agneau bœuf suisse/ pork lamb beef Swiss

www.villasassa.ch